

**PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP SIFAT KIMIA  
DAGING SAPI PERANAKAN SIMMENTAL**

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2018**

**PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP SIFAT KIMIA  
DAGING SAPI PERANAKAN SIMMENTAL**

**SKRIPSI**



*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana pada  
Peternakan*

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2018**

# PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP SIFAT KIMIA DAGING SAPI PERANAKAN SIMMENTAL

AZI NOFRIANTO USMAN, dibawah bimbingan  
Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si dan Dr. Ir. Tinda Afriani, MP  
Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang, 2018

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap sifat kimia daging sapi. Penelitian ini menggunakan daging sapi dari bagian otot *Longgisimus dorsi* (LD) yang diambil masing-masing sebanyak 1500 gram daging sapi Peranakan Simmental dengan 5 kali pengambilan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 3 perlakuan (*thawing* dengan suhu ruang, *thawing* dengan air mengalir dan *thawing* dengan air hangat) dan 5 kelompok pengambilan sampel sebagai ulangan. Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak dan susut masak. Data penelitian ini diolah menggunakan analisis variansi (ANOVA). jika menunjukkan perbedaan yang nyata maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji Jarak Berganda Duncan Multi Range Test (DMRT). Hasil yang diperoleh yaitu pada metode *thawing* menunjukkan berbeda tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap kadar air, kadar protein, dan kadar lemak, sedangkan berbeda nyata ( $P<0,05$ ) terhadap susut masak

Kata Kunci : *Thawing, Sifat Kimia Daging, Longgisimus dorsi, Sapi Peranakan Simmental*

